

1. Àrea de cuina: instal·lacions i zones que la componen. Funcions. Equips i/o maquinària d'ús habitual a l'àrea de cuina. Ubicació. Noves tendències.
2. Organització de la feina a la cuina. Personal de cuina: llocs, funcions i responsabilitats. Organització de la feina en un obrador. Personal de pastisseria: llocs, funcions i responsabilitats.
3. Identificació de la bateria i l'utilatge d'ús habitual a l'àrea de cuina. Característiques, funcions, forma correcta d'utilització, operacions de manteniment i aplicacions.
4. Identificació i característiques de les hortalisses. Classificació i varietats d'ús habitual, qualitats organolèptiques, aplicacions gastronòmiques bàsiques i característiques nutritives.
5. Identificació i característiques dels greixos comestibles, condiments i espècies. Classificació i varietats d'ús habitual, qualitats organolèptiques, aplicacions gastronòmiques bàsiques i característiques nutritives.
6. Identificació i característiques del llegum. Classificació i varietats d'ús habitual, qualitats organolèptiques, aplicacions gastronòmiques bàsiques i característiques nutritives.
7. Identificació i característiques de les aus de corral i de caça. Classificació comercial, qualitats organolèptiques, aplicacions gastronòmiques bàsiques i característiques nutritives.
8. Identificació i característiques del peix fresc i del marisc. Classificació i varietats d'ús habitual, diferències amb altres estats o formes de comercialització, qualitats organolèptiques, aplicacions gastronòmiques bàsiques i característiques nutritives.
9. Identificació i característiques de la carn bovina. Classificació comercial, fórmules de comercialització, qualitats organolèptiques, aplicacions gastronòmiques bàsiques i característiques nutritives.
10. Identificació i característiques de la carn ovina i la porcina. Classificació comercial, fórmules de comercialització, qualitats organolèptiques, aplicacions gastronòmiques bàsiques i característiques nutritives.
11. Caracterització dels principis immediats. Roda d'aliments i aportació de nutrients fonamentals de cada grup d'aliments.
12. Caracterització de les dietes més habituals: composició, necessitats nutritives que cobreixen i possibles alternatives. Exemplificacions de dietes.
13. Necessitats nutritives de les persones en diferents estats fisiològics i patològics, amb la descripció de les possibles respostes alimentàries. Estats de carència.
14. Recepció i emmagatzematge de matèries primeres. Procediments de control en la recepció. Descripció i utilització d'instal·lacions, equips i mobiliari. Procediments d'emmagatzematge.
15. Aprovisionament intern de matèries primeres. Procediments d'execució i de distribució. Circuits documentals. Inventaris: classes i procediments d'execució.
16. Sistemes i mètodes de conservació, refrigeració i regeneració d'aliments. Caracterització: equips necessaris, diferències, avantatges, processos d'execució i resultats que se n'han d'obtenir.
17. Preelaboració d'aus i de caça. Execució. Resultats. Esquemes de preelaboració: talls i operacions habituals; definició de les peces amb denominació.
18. Preelaboració de la carn bovina. Procediments d'execució. Sacrifici i operacions a l'escorxador. Esquema de l'especejament i la preelaboració d'una mitja canal: talls i operacions d'especejament habituals; definició de les peces amb denominació.
19. Preelaboració de la carn ovina. Execució. Sacrifici. Operacions a l'escorxador. Esquema de l'especejament i la preelaboració d'un be: talls i operacions d'especejament habituals; definició de les peces amb denominació.
20. Preelaboració de la carn porcina. Procediments d'execució. Resultats. Sacrifici i operacions a l'escorxador. Esquema de l'especejament i la preelaboració d'una mitja canal de porc: talls i operacions d'especejament habituals; definició de les peces amb denominació.
21. Característiques i classificació dels formatges. Esquemes d'elaboració. Denominació d'origen: característiques bàsiques. Ubicació geogràfica dels principals formatges espanyols.
22. Tractament culinari de la carn bovina: tècniques culinàries idònies. Execució. Resultats. Esquemes d'execució i de desenvolupament de les tècniques culinàries per obtenir elaboracions culinàries bàsiques i idònies amb diverses peces de carn bovina.
23. Tractament culinari de la carn ovina: tècniques culinàries idònies. Execució. Resultats. Esquemes d'execució i de desenvolupament de les tècniques culinàries per obtenir elaboracions culinàries bàsiques i idònies amb be.
24. Tractament culinari de la carn porcina: tècniques culinàries idònies. Procés d'execució. Resultats. Esquemes d'execució i de desenvolupament de les tècniques culinàries per obtenir elaboracions culinàries bàsiques i idònies amb peces de carn porcina.
25. Tractament culinari de les aus: tècniques culinàries idònies. Procés d'execució. Resultats. Esquemes d'execució i de desenvolupament de les tècniques culinàries per obtenir elaboracions culinàries bàsiques i idònies d'aus.
26. Tractament culinari del peix i del marisc: preelaboració, tècniques culinàries idònies. Procés d'execució. Resultats. Esquemes d'execució i de desenvolupament de les tècniques culinàries per obtenir elaboracions culinàries.
27. Tractament culinari de la caça: tècniques culinàries idònies. Procés d'execució. Resultats. Esquemes d'execució i de desenvolupament de les tècniques culinàries per obtenir elaboracions culinàries bàsiques de caça.
28. Tractament culinari de l'ou: tècniques culinàries idònies. Procés d'execució. Resultats. Esquemes d'execució i de desenvolupament de les tècniques culinàries per obtenir elaboracions culinàries bàsiques a base d'ous.
29. Tractament culinari de les hortalisses: preelaboració, talls, tècniques culinàries idònies. Procés d'execució. Resultats. Esquemes d'execució i de desenvolupament de les tècniques culinàries per obtenir elaboracions culinàries bàsiques d'hortalisses.
30. Caracterització i classificació dels purés i les cremes. Desenvolupament d'exemples. Procés o tècnica culinària d'execució: especificitats, fases més importants i resultats que se n'han d'obtenir; aportació d'alternatives i variacions.

31. Caracterització i classificació de les ensalades. Desenvolupament d'exemples. Procés o tècnica culinària d'execució: especificitats, fases més importants i resultats que se n'han d'obtenir; aportació d'alternatives i variacions.
32. Caracterització i classificació de les escudelles, els bullits i les sopes. Desenvolupament d'exemples. Procés o tècnica culinària d'execució: especificitats, fases més importants i resultats que se n'han d'obtenir; aportació d'alternatives i variacions.
33. Caracterització i classificació dels arrossos i les pastes. Desenvolupament d'exemples. Procés o tècnica culinària d'execució: especificitats, fases més importants i resultats que se n'han d'obtenir; aportació d'alternatives i variacions.
34. Elaboracions culinàries de múltiples aplicacions: fons bàsics i complementaris. Característiques i classificació. Esquema de les elaboracions: especificitats, fases més importants, resultats i aplicacions; aportació de possibles alternatives.
35. Elaboracions culinàries de múltiples aplicacions: salses bàsiques i derivades. Característiques i classificació. Esquema de les elaboracions: especificitats, fases més importants, resultats i aplicacions; aportació de possibles alternatives.
36. Característiques i classificació de guarnicions simples i compostes. Esquema d'elaboració: especificitats, fases més importants en l'execució, resultats i aplicacions; aportació de possibles alternatives.
37. Decoració i presentació d'elaboracions: normes i combinacions organolèptiques bàsiques. Principis bàsics de color i formes. Aplicacions i exemplificacions.
38. Elaboracions a la vista del client: posada al punt del lloc de treball. Elements necessaris per desenvolupar les operacions: funcions i classes. Desenvolupament d'elaboracions bàsiques a la vista del client. Fases. Punts més importants. Resultats.
39. Servei de bufet. Classes. Necessitats d'equipaments i instal·lacions. Elaboracions per a un servei de bufet. Distribució, punts de suport al servei i fórmula de presentació. Esquemes i exemplificacions de diferents classes de servei de bufet.
40. Autoservei o serveis anàlegs. Classes. Necessitats d'equipaments i instal·lacions. Identificació d'elaboracions. Distribució, punts de suport al servei i fórmula de presentació. Esquemes i exemplificacions de les diferents classes de serveis.
41. Àrea de consum d'elaboracions culinàries: menjador. Mobiliari, equip i altres utensilis bàsics per dur a terme el servei: identificació i caracterització. Esquemes i tipus de serveis: diferenciació. Operacions de preserveci. Esquemes dels diferents tipus de servei.
42. Seguretat i prevenció a l'àrea de cuina i als obradors de pa i pastisseria. Normativa sobre instal·lacions i equips. Manipulació d'aliments. Factors de risc en els processos culinàries.
43. La higiene en els processos culinàries, pastissers i de panificació. Causes d'alteracions en aliments i elaboracions. Toxiinfeccions habituals. Mecanismes de transmissió. Descripció i desenvolupament de tècniques de neteja i higiene d'equips, instal·lacions i locals comuns destinats a l'àrea de cuina i d'un obrador.
44. Ofertes gastronòmiques. Classes. Descripció dels elements que les componen. Desenvolupament d'exemplificacions.
45. Descripció del concepte de qualitat i la seva evolució històrica en els sectors de restauració i de pa i pastisseria. Normes aplicables al seguiment de la qualitat. Funcions i característiques. Eines d'avaluació.
46. Desenvolupament històric de la gastronomia. Hàbits i canvis alimentaris importants en la història. Evolució de la gastronomia. Característiques actuals en la restauració.
47. Obrador o àrea de producció pastissera i de pa: instal·lacions i zones que la componen. Funcions. Ubicació i relació amb el departament o l'establiment de consum. Noves tendències.
48. Identificació i característiques de la llet, la nata, les cobertures i la xocolata. Classificació i formes de comercialització, qualitats organolèptiques, aplicacions en la producció de productes pastissers i de pa i característiques nutritives.
49. Identificació i característiques de la farina i el sucre. Classificació i formes de comercialització, qualitats organolèptiques, aplicacions en la producció de productes pastissers i de pa i característiques nutritives.
50. Identificació i característiques de les essències, els colorants, els gasificants, els conservants i els productes anàlegs. Classificació i varietats d'ús habitual, qualitats organolèptiques, aplicacions en la producció de productes pastissers i de pa.
51. Cremes, farciments i almívars. Característiques i classificació. Esquema de les elaboracions. Fases. Resultats i aplicacions.
52. Merengues, confitures i mermelades. Característiques i classificació. Esquema de les elaboracions. Fases. Resultats i aplicacions.
53. Caracterització i classificació de productes de pastisseria i rebosteria la base dels quals són pastes esponjoses. Desenvolupament d'exemples. Procés o tècnica pastissera d'execució. Fases. Resultats.
54. Caracterització i classificació de productes de pastisseria i rebosteria la base dels quals són pastes estirades (sablée) i pastes de full. Desenvolupament d'exemples. Procés o tècnica pastissera d'execució. Fases. Resultats.
55. Caracterització i classificació de productes de pastisseria i rebosteria la base dels quals són pastes fermentades (fortes: pa de motlle o anglès, brioxos, pasta de llevat per a brioixeria...; toves: choux, savarin, Orly...). Desenvolupament d'exemples. Procés o tècnica pastissera d'execució. Fases. Resultats que se n'han d'obtenir.
56. Caracterització i classificació de productes de pastisseria i rebosteria la base dels quals són fruites. Desenvolupament d'exemples. Procés o tècnica pastissera d'execució. Fases. Resultats.
57. Caracterització i classificació de productes de pastisseria i rebosteria del tipus: gelats, bescuits, sorbets elementals. Desenvolupament d'exemples. Procés o tècnica pastissera d'execució. Fases. Resultats.
58. Caracterització i classificació de productes de pa: diferents tipus de pa. Desenvolupament d'exemples. Sistemes o tècniques d'execució de panificació: especificitats, fases més importants i resultats.
59. Decoració i presentació d'elaboracions pastisseres i de rebosteria: normes i combinacions definides. Principis bàsics de color i formes. Disseny de models gràfics i esbossos. Aplicacions i exemplificacions bàsiques.
60. Aparadorisme i expositors de productes de pa i pastisseria. Principis bàsics. Necessitats d'instal·lacions i elements. Exemplificacions i dissenys.
61. Processos de panificació industrial. Esquemes dels processos i caracterització dels resultats. Anàlisi comparativa amb els processos artesanals.
62. Evolució històrica del pa i de la pastisseria. Tendències actuals. Definició i caracterització de la pastisseria i la rebosteria regionals.
63. Sistemes i mètodes de conservació, envasament, retolació i etiquetatge per a elaboracions obtingudes en l'àmbit d'una cuina o obrador. Caracterització: equips i instruments necessaris, diferències, avantatges, processos d'execució i resultats.
64. Processos de producció culinària. Descripció de possibles planificacions de la feina. Circuits d'informació que es generen. Fluxos de gèneres, productes i deixalles.